



Menus cantine scolaire



SIRP DU COUTACH
 SYNDICAT INTERCOMMUNAL
 DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
 COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIUUC,
 ORTHOUX-SÉRIGNAC-QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisée niveau 3 Carottes par Ecocert

- Bio
 - Bio et local

Menu été : semaine du 16 au 20 juin 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes (M)	Salade de tomates, vinaigrette moutarde (M)	Melon	Cake moelleux aux olives (G,O,L)	Salade de pois chiches et tomates
Plat	Mitonné de veau à la provençale*  Gratin dauphinois (L)	Spaghettis 1/2 complets, (G) Sauce à la carbonara 	Poulet mijoté au Thym  ALSH Légumes sautés Piémont Cévenol	Dhal de lentilles corail Epinards à la crème (L)	Blanquette de poisson (G, O, P, S)  Riz de Camargue façon Pilaf
Produit laitier	 Fromage blanc (L)	 Edam (L)	Tomme (L)	Fromage frais aux fruits (L)	 Brie (L)
Dessert	Compote de fruits	 Nectarine	Clafoutis aux fruits de Saison (G, O, L, F)	Salade de fruits du moment	 Raisins

*Substitution, mitonné d'émincé végétal

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles



Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisée niveau 3 Carottes par Ecocert

- Bio
- Bio et local

Menu été : semaine du 23 au 27 juin 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Meli mélo de melon et pastèque	Salade de pommes de terre (M,O)	Salade de tomates	Haricots verts en salade, vinaigrette aux herbes (M)	Concombres en vinaigrette (M)
Plat	Mijoté de bœuf aux olives  Penne semi-complets (G)	Quenelles en gratin (G,L) Carottes embeurrées (L)	Hachis parmentier ALSH  Piémont Cévenol	Sauté de porc aigre doux* (G, O, P, S)  Semoule de blé (G)	Filet de poisson, sauce curry  Riz de Camargue semi-complet
Produit laitier	 Yaourt (L)	 Emmental (L)	Fromage blanc (L)	Crème dessert (L)	 Babybel (L)
Dessert	 Banane	Smoothie	Abricot	 Pomme	Brownie au chocolat noir, (G, O, L)

* Substitution Croustillant fromager

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire



SIRP DU COUTACH
 SYNDICAT INTERCOMMUNAL
 DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
 COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIUUC,
 ORTHOUX-SÉRIGNAC-QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN



- Bio
 - Bio et local

Menu été : semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Menu « Oriental » Salade de tomates à la marocaine	Salade de pâtes, à la Niçoise (G, M, O)	Salade de betteraves	Salade verte et concombre	Crudités
Plat	Sauté d'agneau aux légumes façon tajine Semoule aux épices (G)	Saucisse grillée aux herbes* Poêlée de légumes	Lasagnes végétales (G, C, L) ALSH Piémont Cévenol	Cheeseburger du chef (G, L) Frites	Pavé de poisson vapeur, sauce crème (L) Riz aux petits légumes
Produit laitier	Fromage frais aux fruits (L)	Brie (L)	Emmental (L)	Yaourt (L)	Gouda (L)
Dessert	Salade de fruits à l'orientale	Melon	Pastèque	Compote de fruits de saison	Tarte aux pommes (G)

La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisé niveau 3 Carottes par Ecocert

* Substitution Chipolata végétale

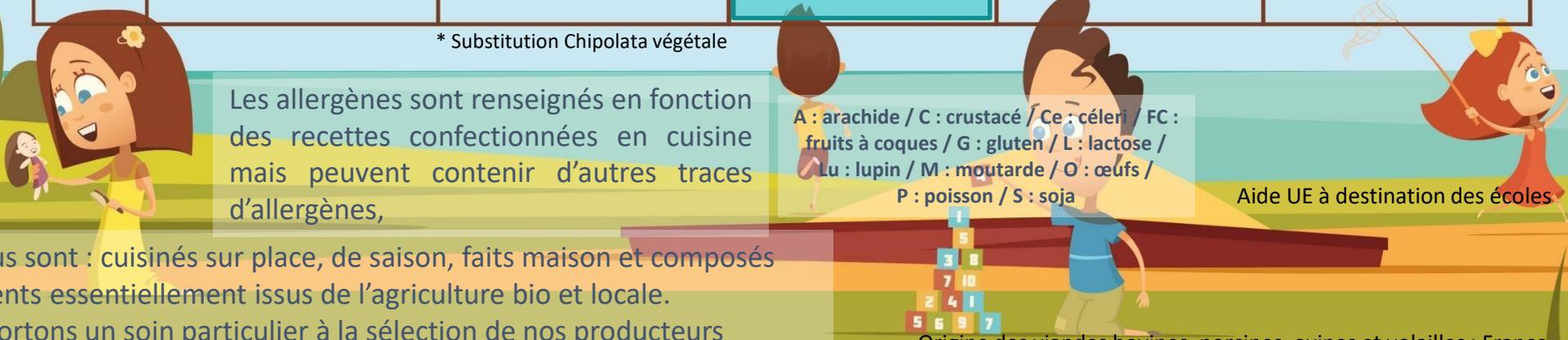
Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire



- Bio
- Bio et local

Menu été : semaine du 1^{er} au 05 septembre 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé aux légumes (G)	Concombre en vinaigrette (M)	Salade verte et légumes à la croque	Salade de tomates	Melon
Plat	Poulet à la crème (L) Purée de carottes (L)	Tomate en surprise, farce végétale (G,O,S) Pommes de terre rôties	Mijoté de bœuf au jus (G) Riz de Camargue ALSH Piémont Cévenol	Lasagnes bolognaises (G, O, L)	Coquillettes semi-complètes (G) Blanquette de poisson (L)
Produit laitier	Camembert (L)	Yaourt (L)	Tomme (L)	Fromage frais (L)	Edam (L)
Dessert	Nectarine	Banane	Pastèque	Gaspacho de fruits	Compote de fruits de saison



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisé niveau 3 Carottes par Ecocert

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



Menus cantine scolaire

PROXIMITE
BIO
SAISONNALITE

- Bio
- Bio et local

Menu été : semaine du 08 au 12 septembre 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de riz à la Camarguaise (G,O,L)	Salade verte croutons vinaigrette (G,M)	Tarte à la tomate (G)	Houmous et pain grillé (G)	Concombre à la Bulgare (L)
Plat	Bœuf braisé à la tomate Purée de légumes	Rôti de porc, jus au thym Cœur de blé aux légumes (G)	Escalope de poulet marinée Pommes de terre rôties au thym ALSH Piémont Cévenol	Pâtes semi-complètes aux légumes (G) Sauce « bolognaise » végétale	Poisson à la Bordelaise (P, G) Ratatouille
Produit laitier	Gouda (L)	Yaourt (L)	Flan au caramel (O, L)	Fromage frais (L)	Emmental (L)
Dessert	Pomme	Nage de fruits frais au parfum de citron vert	Fruit du moment	Pastèque	Fondant au chocolat (O, L)



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisé niveau 3 Carottes par Ecocert

*Substitution steak végétal

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France

